

# 第8次保健医療計画 第10節 在宅医療

\*第8次保健医療計画  
P264~273から一部抜粋

## (2) 目指すべき方向性と関係機関に求められる事項

### 2) 日常の療養支援が可能な体制【日常の療養支援】

在宅療養者が可能な限り住み慣れた地域で暮らしていくよう、介護職種等を含めた多職種協働によって、患者の疾患、重症度に応じた医療（緩和ケア含む。）及び介護・障害福祉サービス等が継続的かつ包括的に提供される体制の構築を目指します。

#### ① 在宅医療に係る機関に求められる事項

- ・身体機能及び生活機能の維持向上のための口腔の管理・リハビリテーション・栄養管理を適切に提供するために、関係職種間で連携体制を構築すること
- ・日常生活の中で、栄養ケア・ステーション等と連携し、患者の状態に応じた栄養管理を行うことや適切な食事提供に資する情報を提供するための体制を構築すること

#### (4) 施策

### 2) 在宅医療提供体制の確立促進

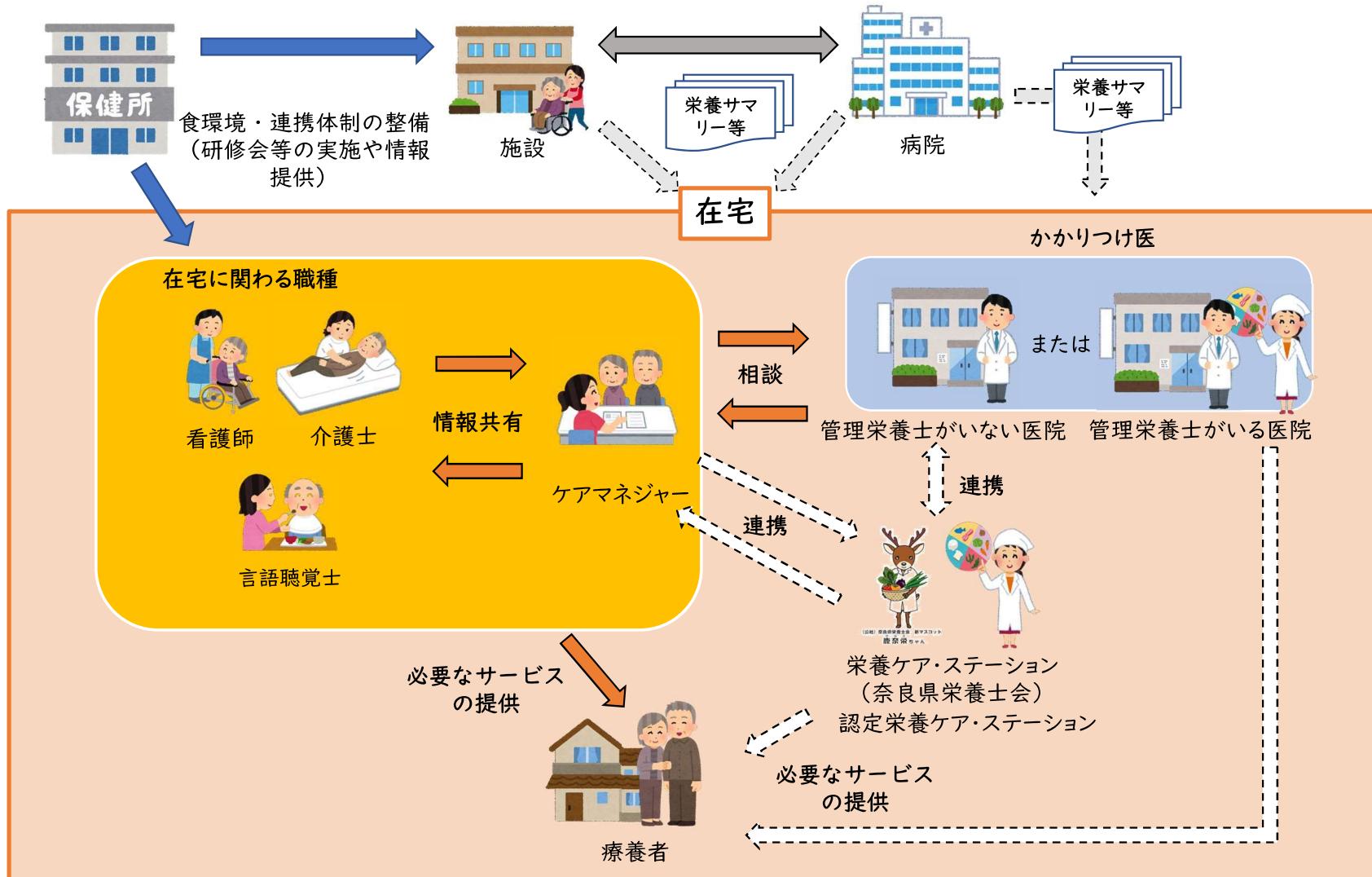
#### ⑥ 多職種での連携強化による質の高い在宅医療提供体制の確保

- ・身体機能及び生活機能の維持向上のための口腔の管理・リハビリテーション・栄養管理を適切に提供するために、各圏域における研修会等を推進し関係職種間での連携体制の構築を図ります。
- ・日常の療養支援において栄養ケア・ステーション等と連携し患者の状態に応じた栄養管理を行うことや、退院時においては在宅と病院間での食支援に関する情報が共有できる栄養情報管理伝達ツールの活用を推進します。

在宅医療においては、  
関係職種間で連携することが求め  
られている。

栄養分野においては、  
対象者の状態に応じた栄養管理を行  
うため、  
栄養ケア・ステーションとの連携  
や食支援に関する情報が共有でき  
る栄養情報管理ツールの活用を推  
進としている。

# 中和保健所が目指す姿



# 継続的な栄養管理に目指した中和保健所の取り組み

平成28年度～

## 栄養情報伝達ツールの作成及び運用の推進

目的：病院から施設入所、施設から入院する際に継続した栄養管理を行うために必要な食事内容、食形態、栄養状態等の情報を共有するため

令和3年度～

## 多職種連携による栄養管理をテーマとした研修会の実施

### 栄養情報伝達ツールや栄養ケア・ステーションの周知

目的：療養者が病院や施設等で受けた栄養管理や食生活サービスが在宅においても継続的に提供されるように、在宅関係職種に対して、在宅における栄養管理の相談先である栄養ケア・ステーションや食支援に必要な情報を持つ栄養情報伝達ツールについて知ってもらうため。

栄養情報伝達ツール：

栄養サマリー



食事形態一覧表

食事形態一覧 スタンダード表 一第6版一										
令和4年3月版										
食事形態	L1		L2		L3		L4		L5	
	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2
1. 素食	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
2. 半素食	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
5. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
6. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
7. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
8. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
9. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
10. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
11. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
12. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
13. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
14. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
15. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
16. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
17. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
18. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
19. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
20. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
21. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
22. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
23. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
24. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
25. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
26. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
27. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
28. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
29. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
30. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
31. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
32. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
33. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
34. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
35. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
36. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
37. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
38. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
39. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
40. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
41. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
42. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
43. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
44. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
45. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
46. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
47. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
48. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
49. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
50. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
51. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
52. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
53. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
54. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
55. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
56. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
57. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
58. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
59. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
60. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
61. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
62. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
63. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
64. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
65. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
66. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
67. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
68. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
69. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
70. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
71. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
72. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
73. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
74. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
75. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
76. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
77. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
78. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
79. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
80. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
81. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
82. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
83. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
84. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
85. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
86. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
87. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
88. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
89. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
90. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
91. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
92. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
93. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
94. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
95. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
96. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
97. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
98. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
99. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
100. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
101. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
102. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
103. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
104. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
105. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
106. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
107. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
108. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
109. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
110. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
111. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
112. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
113. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
114. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
115. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
116. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
117. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
118. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
119. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
120. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
121. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
122. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
123. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
124. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
125. 食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
126. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
127. 半食事	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
128. 食事	●	●	●	●	●					

# 最後に・・・

## めざす姿

在宅療養者が住み慣れた地域で最後まで自分らしく過ごすことができる

## 保健所

在宅療養者が病院や介護・福祉施設等で受けた栄養管理や食生活サービスが  
継続的に提供されるよう、環境整備を推進  
本研修会では、  
低栄養・フレイル予防に栄養管理や多職種との連携が重要であることや  
在宅の相談先の栄養ケア・ステーションについて周知

## 在宅関係 職種

生活支援をする場面において、在宅療養者の食支援や栄養管理の視点を  
もち、必要に応じて栄養ケア・ステーション等へつなぐ